

# Steinbutt mit Basilikum

dg: ssg

Das Gericht kann man auch mit Steinbutt-Tranchen zubereiten, in diesem Fall den Fisch erst nach dem Garen häuten.

Dabei die Garzeit genau einhalten.

Die Sauce - eigentlich eine Beurre blanc mit Tomaten und Basilikum - ist unkompliziert, schnell bereitet und sehr gut, sie passt hervorragend.

4 Personen

4 Steinbuttfillets à 200 g, dg: eigentl. ohne Haut!

50 g Butter

14 kleine Zwiebeln, fein gehackt

2 dl Fischfond, la cuisine

2 dl Chardonnay

1 Bund Basilikum, Blätter gezupft

2 mittlere Tomaten, geschält, entkernt, fein gewürfelt

Salz & schwarzer Pfeffer

Ofen auf 150 Grad vorheizen, Unter/Oberhitze.

Filets mit Kaltwasser waschen, trocknen.

Beidseitig salzen & pfeffern.

Im Schmortopf Zwiebeln in 10 g Butter und 1 Prise Salz, auf kleinem Feuer 3 Minuten rührend anschwitzen. Feuer ausschalten.

Die Filets dazulegen, Fischfond und Chardonnay angiessen.

Den Schmortopf für 12 bis 14 Minuten in den Ofen schieben.

Schmortopf dem Ofen entnehmen, die Filets warmstellen.

Die Schmorflüssigkeit in einem Pfännchen bei hoher Flamme um zwei Drittel reduzieren.

Weg vom Feuer 40 g Butter einrühren. Tomatenwürfel und Basilikum zugeben, kurz mitziehen lassen und abschmecken.

Die Sauce über den Fisch giessen: Sieht gut aus!

Den Fisch heiss servieren, da er kalt nicht schmeckt.